

МОДИФИКАЦИЯ РЕЦЕПТУРНО-КОМПОНЕНТНЫХ РЕШЕНИЙ ЭМУЛЬГИРОВАННЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГИДРОЛИЗАТА КУРИНОГО БЕЛКА

Кучеренко Д.С., Артемов Е.С.

*ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет им. императора Петра I», Воронеж,
e-mail: glotova-irina65@mail.ru*

На протяжении последних лет российский, как и мировой рынок куриного мяса стабильно растет. При этом одной из основных тенденций развития российского рынка является сокращение доли импортной продукции. Рост рынка происходит за счет увеличения внутреннего производства, и данная тенденция по прогнозам сохранится в течение следующих 2-3 лет.

В настоящее время наряду с производством яиц и мяса птицы осуществляется и переработка этих продуктов, и как следствие повышение экономической эффективности отрасли птицеводства [4].

При переработке мяса птицы получают разнообразные полуфабрикаты, колбасы, сосиски, копченое мясо, паштеты, кулинарные изделия, консервы. Стоит отметить, что колбасы из мяса птицы выделяются своими слабовыраженными запахом и ароматом. Поэтому в процессе производства продукта в современной мясной промышленности вместе с основным сырьем используют различные специи, пряности и препараты растительного и животного происхождения, которые способны влиять на вкус готового колбасного изделия [1, 2]. Большой интерес к животным белкам объясняется уникальными свойствами этих продуктов. Полноценные животные белки значительно превосходят растительные по биологической активности, по сравнению с последними, они лучше сбалансированы по аминокислотному составу и в большей степени отвечают потребностям организма в незаменимых аминокислотах, предложенной Всемирной Организации Здравоохранения.

Функциональные животные белки обладают нейтральным запахом и вкусом, что выгодно отличает их от соевых белков, так как исключается необходимость использования модификаторов вкуса для нейтрализации характерного «соевого» запаха [5].

В ходе научно-исследовательской работы была изучена динамика изменений функционально-технологических и реологических свойств модельных фаршей в зависимости от количества введения в состав фаршей гидролизата куриного белка.

На основе комплексной оценки физико-химических и функционально-технологических свойств модельных фаршей, были получены рецептурные композиции для вареных колбас с гидролизатом куриного белка НСР 150 Premium. Гидролизат куриного белка НСР 150 Premium – амидопептидный комплекс, продукт натурального происхождения – ингредиент для придания вкуса и аромата продуктам переработки из мяса и птицы.

Объектами исследований являлись выработанные вареные колбасные изделия с использованием мясного сырья цыплят-бройлеров (механической обвалки) с гидролизатом куриного белка НСР 150 Premium (опыт) и без гидролизата (контроль).

Путем опытно-промышленной апробации и дегустационной оценки доказано, что перспективу имеет производство вареных колбасных изделий из мяса птицы с гидролизатом куриного белка НСР 150 Premium. В этой связи обогащение вареных колбасных изделий куриным белком, привело к повышению пищевой и биологической ценности, гото-

вого продукта из мяса птицы с существенным улучшением вкусоароматических свойств, уплотнилась текстура продукта – приобрел плотную, упругую консистенцию.

Список литературы

1. Глотова И.А. Использование молочной сыворотки в рецептуре колбасы «Любительская» / И.А. Глотова, В.В. Прянишников, Е.С. Артемов, Г.А. Пелевина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3. – С. 63-64.
2. Мараева О.Б. Пищевые и биологические добавки: учебно-методическое пособие / О.Б. Мараева, Е.Ю. Ухина, А.Л. Лукин. – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2012 – 223 с.
3. Перспективы использования растительных компонентов и ферментных препаратов в технологии цельнокусковых мясных изделий / Е.А. Кашенко, Е.С. Артемов, Е.Е. Курчаева, В.И. Манжесов // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2015. – № 2 (5). – С. 110-114.
4. Развитие производства и переработки мяса птицы как фактор стимулирования рынка мясопродуктов / И.А. Глотова, А.Н. Литовкин, Е.С. Артемов, Е.Е. Курчаева // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2015. – № 1. – С. 80-83.
5. Смодлев Н.А. Функционально-технологические свойства белков животного происхождения / Н.А. Смодлев // Мясная индустрия. – 2000. – №1. – С. 18-19.

КЛАССИФИКАЦИОННЫЕ ПРИЗНАКИ ПАШТЕТОВ И РАСШИРЕНИЕ СЫРЬЕВЫХ ИСТОЧНИКОВ ДЛЯ ИХ ПРОИЗВОДСТВА

¹Литовкин А.Н., ¹Глотова И.А., ²Фазылова М.С.,
¹Хужамбердиева К.О.

*¹ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет им. императора Петра I», Воронеж,
e-mail: glotova-irina65@mail.ru;*

*²Казахский агротехнический университет
им. С. Сейфуллина, Астана*

Исторически паштет как специфический мясной продукт появился в Бретании (Франция). Его история насчитывает около двух веков. Субпродуктовые паштеты на основе термически обработанной печени разных видов сельскохозяйственных животных и птицы логически завершают ассортиментную линию liverных колбас, родиной которых является Германия.

В основу классификации современных паштетов могут быть положены различные признаки: вид термической обработки (варка или запекание), способ формирования (в форму, в колбасную или тестевую оболочку, в тару для консервов) и т.д. Для формирования оригинального сенсорометрического профиля изделий могут быть использованы разнообразные пряные травы, специи в натуральном виде или в виде СО₂-экстрактов. К оригинальным компонентам паштетов относятся фрукты, орехи, вино, коньяк. Размер частиц мясного сырья коррелирует с формируемой в процессе технологической обработки текстурой паштетов, которая вербальными терминами может быть охарактеризована как мажущаяся, режущаяся и т.д.

Таким образом, группа паштетов характеризуется как весьма разнообразная по ряду классификационных признаков. Перспективы расширения ассортимента паштетов связаны с исследованием свойств, обоснованием и разработкой режимов термической и других видов технологической обработки новых видов сырья животного и растительного происхождения. Результаты показывают, что целесообразна разработка пищевых модулей, адаптированных по комплексу физико-химических характеристик, функционально-технологических свойств, физиологической функциональности входящих ингредиентов требованиям конкретных детерминированных групп потребителей.